

## ***?ufte sa mesom i pavlakom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** mljevenog mesa
- **1** jaje
- **100 g** kisele pavlake
- **1 manja glavica** luka
- **1-2** cenabelog luka
- **1 kašika** peršunovog lista
- **2 kašike** prezli
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** tucana paprika

### **Priprema**

Recepta ima za cuftice, pa ako niste probali ove, isprobajte. Ako vas ima više podupljajte. Odaberite meso koje imate, može i mešavina mesa. (zamolite mesara da vam sitno samelje) U zdelu staviti meso, sitno iseckati luk, beli luk, promešati, dodati pavlaku, jaje, seckani peršunov list, prezle, biber, so, papriku i dobro promešati. Ostaviti malo smesu u frižider. Oblikujte cuftice na velicinu koju želite. Jedne sam pekla u tavi na ulju, a druge u rerni, a vi po želji.

### **Savet**